INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

DES SÉRIES *Dante*

GRILS AU GAZ DE TYPE CHARBON DE BOIS

Modèles : XX et CH

NON DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

PRIÈRE DE CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES

ESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximté de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

Cet équipement a été conçu pour vous offrir un fonctionnement fiable toute l'année, dans la mesure où il est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et aux normes habituelles des cuisines commeriales.

Installez bien en vue les procédures à suivre si une odeur de gaz venait à être détectée. Toutes les mesures de sécurité doivent être suivies dans l'éventualité où une odeur de gaz était détectée. Demandez ces instructions à votre distributeur de gaz local.

P/N U4110A 3-03

BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC
30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801
Tél. : (914) 576-0200 1 800 431-2745 ÉU et Canada
Fax : (914) 576-0605 Site Internet : www.bakerspride.com

INDEX

I. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

SECTION	DESCRIPTION	PAGE
1	Description générale	4
2	Installation	4
3	Dégagements	4
4	Raccord des tuyaux de gaz	4
5	Brûleurs	5
6	Appareils radiants	5
7	Grilles supérieures	6
8	Allumage	6
9	Plaques chauffantes	6
10	Instructions supplémentaires	6
11	Installations avec roulettes	7

II. INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

SECTION	DESCRIPTION	PAGE
1	Procédure d'allumage	7
2	Cuisson au gril	7
	a) Assaisonnement	7
	b) Steak et côtelettes	7
	c) Hamburgers	7
	d) Épaisseur	7
	e) Ustensiles de cuisine	8
3	Conseils pratiques	8
4	Entretien	8
	a) Service après-vente	8
	b) Soin et nettoyage des grilles supérieures	8
	c) Collection des graisses	8
	d) Outils de nettoyage	8
5	Guide de production moyenne	8

III. GUIDE DE DÉPANNAGE

SECTION	DESCRIPTION	PAGE
1	Ajustement de la flamme du brûleur	9
2	Ajustement de la flamme du pilote	9
3	Manque de chaleur	9
4	Un brûleur ne s'allume pas	9
5	Figure d'assemblage des valves	10

IV. CENTRES DE DISTRIBUTION ET DE SERVICE APRÈS-VENTE INTERNATIONAUX

SECTION	DESCRIPTION	PAGE
1	Centres de distribution et de service après-vente internationaux	12

Note : Pour les numéros de pièces, voir la liste des pièces spécifiques envoyée avec chaque gril.

I. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE:

Les instructions de ce manuel s'appliquent à tous les grils de séries XX et CH.

La série XX peut inclure les options suivantes :

- ·Des briquettes de céramique, désignées par le suffixe GS apposé au numéro de modèle.
- Un gril double face d'appoint de type « CLAMSHELL » désigné par le suffixe CMSG apposé au numéro de modèle. Les instructions supplémentaires concernant l'appoint de type « CLAMSHELL » sont fournies par Lang séparément dans un autre manuel d'instructions.

2. INSTALLATION:

a) **Aux États-Unis**, l'installation de ce gril doit respecter les plus récentes normes ANSI Z223.1 concernant le National Fuel Gas Code ainsi que la réglementation locale en vigueur.

b) **Au Canada**, l'installation de ce gril doit respecter les plus récentes normes CAN/CGA-B-149.1 du Code national d'installation du gaz ou CAN/CGA-B-149.2 du Code d'installation propane ainsi que la réglementation locale en vigueur.

c) Lorsqu'il est installé, ce gril doit posséder une mise à la terre respectant la réglementation en vigueur et les spécifications de la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 aux États-Unis. (Au Canada : Code de l'électricité du Canada, partie 1.)

d) Le modèle « CLAMSHELL » CMSG est muni d'une fiche à trois pointes qui devrait être branchée directement dans une prise proprement mise à la terre conçue pour la recevoir. Ne pas coupez ou enlevez la pointe de mise à la terre de la fiche.

e) Le diagramme électrique du modèle « CLAMSHELL » CMSG est situé à l'intérieur de l'enveloppe de la hotte.

3. DÉGAGEMENTS ACCEPTABLES:

Étant donné l'importance de la chaleur produite par radiation, toute structure au-dessus du niveau de la grille doit être faite avec des matériaux non combustibles.

	DÉGAGEMENT MINIMUM POUR UNE CONSTRUCTION EN MATÉRIAUX NON COMBUSTIBLES		
	Série XX	***Série XX avec «CLAMSHELL» (CMSG)***	***Série CH***
Coté droit	0 pouce	3 pouces	0 pouce
Coté gauche	0 pouce	3 pouces	0 pouce
Arrière	0 pouce	0 pouce	0 pouce

4. RACCORDEMENT AU GAZ:

Le régulateur de pression du gaz pourvu, doit être installé sur l'orifice d'admission de gaz de chaque brûleur. Chaque régulateur est ajusté pour produire une limite de pression au collecteur, à 5 po colonne d'eau (5 po C.E.) 12,5 millibars pour le gaz naturel ou à 10 po colonne d'eau (10 po C.E.) 25 millibars pour le gaz propane. Aucun régulateur de pression n'est requis au Canada en ce qui concerne le gaz propane.

VOICI LES DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES POUR LES CANALISATIONS D'ALIMENTATION EN GAZ		
Tous les modèles XX	CH-4 à CH-8	CH-10 à CH-16
¾ po	1 po	1 ½ po

Pour les appareils au gaz propane, des canalisations d'alimentation de moins d'1/2 po de diamètr intérieur ne devrait pas être utilisé, et ce, même pour un petit appareil.

Pour les séries XX et CH, le raccord pour les tuyaux de gaz est à l'arrière à droite de l'appareil.

ASSUREZ-VOUS DE COUVRIR LE COTÉ QUI N'EST PAS RACCORDÉ.

Pour le modèle XX CMSG avec option «CLAMSHELL» deux raccordements sont nécessaires : 1) Le raccordement à la coque devrait comporter une soupape d'arrêt installée de façon à isoler celui-ci de l'alimentation principale du gaz. Le gril double face d'appoint de type « CLAMSHELL » vient avec un régulateur de pression des gaz intégré. 2) Le raccord de la base du gril devrait comporter une soupape d'arrêt automatique (ACV) aligné avec le raccordement du gaz à l'arrière de l'appareil.
Pour plus de détails, consulter le manuel d'installation AGC.

NOTE : Une soupape d'arrêt doit être installée dans un endroit accessible sur la canalisation de gaz, avant de la connecter à l'appareil.

Lorsque vous connectez des tuyaux à gaz, vous ne devez utiliser qu'un enduit pour joints de tuyaux résistant à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

Le gril et sa soupape d'arrêt doivent être déconnectés de l'alimentation en gaz durant tous les tests de pression sur ce système, dès que la pression dépasse 3,45kPa (0,5 psig).

Le gril doit être isolé des canalisations d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt durant tous les tests de pression sur ce système d'alimentation, dès que la pression dépasse 3,45kPa (0,5 psig).

5. BRÛLEURS :

Vérifiez que les VOLETS DE MÉLANGEUR D'AIR installés à l'avant des brûleurs sont serrés et ajustés de sorte à ce que la moitié de l'ouverture soit visible.

a) Installez tous les brûleurs avec l'assemblage de déflecteurs thermiques joint.
b) Placez l'extrémité frontale du brûleur dans la soupape en insérant le trou central du capuchon d'entrée/mélange d'air sur l'orifice en laiton.
c) Laissez descendre l'extrémité arrière du brûleur sur la cheville de support, à l'arrière de l'appareil.

6. APPAREILS RADIANTS :

Installez les éléments radiants en A sur les brûleurs, de façon à ce que les extrémités reposent à l'avant et à l'arrière de la chambre. Vous devez installer un élément radiant sur chaque brûleur.

Option de briquettes de céramique GS :
Les éléments radiants fournis avec l'option GS sont plats afin de permettre l'installation d'une grille de métal plus grande. La grille est installée directement sur les déflecteurs radiants plats. Des briquettes de céramique sont installées sur la grille tel que démontré :

FIGURE 1 Installation type de briquette de céramique

7. GRILLES SUPÉRIEURES :

Placez une grille au-dessus de chacun des radiants. Pour un usage normal, le coté dentelé de la grille est sur le dessus. Pour des aliments qui nécessitent plus de support, le coté plat peut être utilisé.

Sur les modèles XX, les grilles peuvent être placées selon trois niveaux; deux supports ont préalablement été construits pour recevoir les grilles à l'arrière de l'appareil tandis que le troisième requiert un adaptateur spécial. Sur les modèles CH, trois supports ont déjà été construits pour recevoir les grilles, ils se trouvent à l'arrière de l'appareil.

8. ALLUMAGE :

Chacun des brûleurs sur le gril de base est muni d'une veilleuse à flamme constante qui doit être allumée avant d'allumer les brûleurs. Pour allumer la veilleuse du brûleur :

a) Tournez toutes les soupapes du grill à la position « OFF » (arrêt).
b) Enlevez chacune des grilles supérieures et les radiants.
c) Ouvrez la SOUPAPE PRINCIPALE DE GAZ À L'ENTRÉE (fournie par le client).
d) Sur les modèles « CLAMSHELL » CMSG, activez la valve d'arrêt automatique.
e) Permettez à l'air de s'échapper de la ligne d'alimentation de gaz par les veilleuses de brûleurs.
f) À l'aide d'un allumeur, allumez les veilleuses de brûleur.
g) Ouvrez les soupapes de commande des brûleur à la position « ON »(en marche) pour allumer les brûleurs.
h) Si un brûleur refuse de s'allumer, fermez les soupapes de brûleurs à la position « OFF » (arrêt), puis attendez cinq minutes et répétez la procédure ci-haut mentionnée.
i) Une fois que tous les brûleurs ont été allumés correctement, tournez chaques soupapes des brûleurs à la position à « OFF » (arrrêt) et laissez refroidir l'appareil.
   NOTE : Assurez-vous que les veilleuses demeurent allumées.
j) Replacez les radiants et les grilles supérieures..
k) Chaque brûleur peut maintenant être ajusté à la flamme désirée en tournant la poignée de commande du brûleur.
l) Pour fermer l'appareil, placez toute les soupapes à la position « OFF » (arrêt).

Attendez 5 minutes avant de tenter le rallumage.

NOTE : Les veilleuses des brûleurs resteront allumées jusqu'à ce que la soupape à l'entrée de l'appareil soit fermée, position « OFF » (arrêt)
Note additionnelle : La valve d'arrêt automatique (ACV), dont les modèle « CLAMSHELL » CMSG sont munis, fermera automatiquement l'alimentation en gaz vers le gril à gas lors de panne de courant. Pour ré-établir l'alimentation en gaz, assurez-vous d'abord qu'il y ait du courant électrique puis poussez le bouton « START » pour ouvrir l'ACV. L'ACV demeurera ouverte tant que le courant électrique parviendra à l'appareil. En ce qui concerne l'ACV ouverte, veuillez suivez les instructions d'allumage pour rallumer les veilleuses.

Le modèle de type Clamshell XX CMSG est muni d'un dispositif d'allumage automatique qui allume les brûleurs radiants chaque fois que la coque est abaissée. L'action de soulever la coque éteindra les brûleurs.

9. PLAQUE À FRIRE:

Les plaques à frire ne devraient pas couvrir plus de 50 % de la SURFACE DE CUISSON DU GRILL. Chaque plaque à frire couvre deux grilles (une de 4 ½ po et une de 6 po). De plus, il n'est pas nécessaire d'enlever les grilles supérieures, ni les radiants pour installer la plaque à frire.

10. INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES :

a) Faites en sorte que la zone autour du gril soit exempte de tout matériaux combustibles.
b) Il est essentiel de prévoir un e entrée d'air adéquate au gril. Faites en sorte qu'il y ait suffisamment d'air extérieur pouvant entrer dans la zone de cuisson et assurez-vous que cette entrée d'air n'est pas obstruée.
c) L'air doit entrer dans la zone des brûleurs par le devant et par le dessous du gril. Assurez-vous que ces zones demeurent dégagées, et non obstruées.
d) Le modèle XX CMSG est muni d'un ventilateur qui fonctionne continuellement. L'ouverture du ventilateur est située du côté inférieur droit de la coque et doit demeurée ouverte et non obstruée.
e) Les réparations sont effectuées par l'avant et par le dessus du gril. Assurez-vous que ces zones demeurent dégagées afin de permettre une intervention rapide.

11. INSTALLATIONS DES MODÈLES AVEC ROULETTES :

a) Installez les roulettes à freins sur l'avant de l'appareil.
b) Tout gril muni de roulettes doit respecter la dernière version de la norme sur les connecteurs des appareils mobiles au gaz ANSI Z21.69 aux États-unis (CAN/CGA-6.16 au Canada) et posséder un dispositif de déconnexion rapide respectant la norme ANSI Z21.41 aux États-unis (CAN 1-6.7 au Canada). Un système adéquat doit être prévu pour limiter les déplacements de l'appareil sans qu'il soit retenu par les connecteurs, le dispositif de déconnexion rapide ou les canalisations de gaz.
c) Le dispositif de retenue doit être fixé aux pattes sur lesquelles les roulettes sontfixées.
d) Si vous devez enlever le dispositif de retenue, il doit êtrr devrait être rebranché aussitôt que lL'appareil sera replacé à son endroit original.

II. INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

1. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE:

Voir la section 8 des INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. Une fois que les veilleuses sont allumées, le grilloir peut s'allumer « ON » ou s'éteindre « OFF » en tournant les boutons de commande sur les positions « on » ou « off » (Mise en marche/arrêt) au besoin.
Le modèle XX CMSG est conçu pour fonctionner seulement lorsque l'alimentation électrique est disponible. Ne tentez pas d'utiliser le gril double face d'appoint de type « CLAMSHELL » lors d'une panne de courant.

2. MÉTHODE DE CUISSON AU GRIL:

LES GRILLES SUPÉRIEURES DU GRIL DOIVENT ÊTRE SUFFISAMMENT CHAUDES POUR IMMÉDIATEMENT PRODUIRE UNE EMPREINTE NOIRE SUR LES ALIMENTS.
Une période de préchauffage appropriée est nécessaire afin que les aliments ne collent pas à la grille et qu'ils cuisent correctement. Préchauffer l'appareil pour une période de 45 minutes à 1 heure avant d'y cuire des aliments.

a) ASSAISONNEMENT:

Pour de meilleurs résultats, les marinades à base d'huile et de vinaigre ou à base de vin devraient être appliquées 1 à 2 heures avant la cuisson; les mélanges d'épices, comme le sel aromatisé etc., devraient être appliqués 10 à 30 minutes avant la cuisson au grilloir; les produits à base de tomates ou de sucre, comme les sauces barbecue etc., ont tendance à brûler et devraient être utilisés avant de retirer les aliments du gril ou après le retrait du gril.

b) STEAK ET CÔTELETTES:

Les coupes de viande avec os prennent plus de temps à cuire à basse température pour atteindre la même cuisson interne que les coupes sans os. Pour préparer un steak bien cuit, retirer le gras afin de réduire les flambées soudaines et d'éviter de le brûler à l'extérieur.

c) HAMBURGERS:

La viande hachée NE DOIT PAS ETRE TROP MAIGRE. Pour des étincelles et pour l'action de la fumage sur gril avec une petite saveur de brûlé , les hamburgers devraient contenir environ 25% de gras.

Le gras qui se retire de la viande pendant le grillage aide à :
1. Décoller le hamburger de la grille.
2. À la cautérisation dtout en conservant le jus de la viande.
3. Rehausser la saveur de la cuisson de type charbon de bois par les flambées soudaines de fumée et de flamme.

d) ÉPAISSEUR:

Pendant le processus de grillage, le hamburger se contracte, il devient plus épais mais son diamètre est réduit. En pressant le hamburger de façon à ce qu'il soit plus mince, avant la cuisson sur le gril, compensera pour sa contraction. Grillez un hamburger comme vous grilleriez un steak.
1. Assurez-vous que le gril a été préchauffé suffisamment pour que le hamburger ne colle pas aux tiges.
2. Placez le hamburger sur la grille et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il se décolle de lui-même.
3. Une fois que le hamburger e se décolle de la grille, tournez le et laissez-le cuire pendant 1 minute, puis retournez-le une fois la minute jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte.

e) USTENSILES DE CUISSON :

Baker's Pride a conçu un bon nombre d'ustensiles pour vous aider à cuisiner plus efficacement dont une spatule spéciale qui s'avère extrêmement efficace surtout pour la cuisson du poisson et d' hamburgers. D'autres ustensiles sont également disponibles. Communiquez avec l'usine pour de plus amples détails.

3. CONSEILS PRATIQUES :

a) N'enlevez pas le jus de la viande car le produit fini sera très sec..
b) Laissez reposer la viande sur un plaqteau chaud pour une période de 2 à 5 minutes après le grillage et avant de la couper. Cette attente permettra au jus de s'imprégner dans la viande donc un produit plus tendre, moins sec.
c) N'utilisez pas de fourchette ou d'autres objets pointus qui perceraient la viande. Ne coupez pas la viande pendant la cuisson.
d) Des morceaux de viande plus épais requièrent plus de temps à griller avec moins de jaillissements de flammes. Pour réduire les jaillessements de flammes, enlever l'excès de gras ce qui permettra à la viande de cuire plus longtemps sans brûler.
e) Gardez l'appareil propre. Les aliments coincés entre les grilles empêchent l'air chaud de monter autour du produit, ceci résultera en une cuisson inégale et augmentera la durée de la cuisson.

4. ENTRETIEN :

a) RÉPARATIONS :

Avant de tenter de réparer l'appareil., fermez la soupape principale du gaz à l'entrée et débranchez la coque (sur les modèles CMSG) de l'alimentation électrique. Si nécessaire, communiquez avec votre marchand, l'usine ou avec votre agence locale de service autorisée afin de s'assurer que les réparations et l'entretien sont exécutés professionellement.

b) SOIN ET NETTOYAGE DES GRILLES SUPéRIEURES :

Les grilles supérieures doivent être nettoyées avec une brosse métallique rigide. Si ceci est fait chaque jour, vous réduirez l'accumulation d'aliments et de gras sur les tiges et le temps requis de nettoyage en sera réduit d'autant. Vous devriez, périodiquement, tourner les grilles, les brosser et les replacées. Dans le cas d'une grande acculumulation de gras sur le dessus des grilles en raison d'une cuisson à basse température, nous recommandons d'augmenter la flamme de cette section pendant environ une heure. Ceci brûlera une bonne partie du gras et des résidus, et l'opération de brossage en sera facilitée. En aucun cas, les grilles ne devraient être mises au lave-vaisselle. Le savon, l'eau ou tout autre détergent ne devraient jamais être utilisés sur les grilles ou tiges en fonte coulée.

c) COLLECTION DES GRAISSES :

Votre gril est conçu pour que les dépôts de graisses se déversent dans une gouttière de graisse avant qui se vidange ensuite dans un bac à graisse dans le bas du gril. Ce bac devrait être vidé tous les jours ou plus souvent si nécessaire. La gouttière de graisse avant devrait être nettoyée périodiquement à l'aide d'une brosse rigide ou d'un grattoir.

d) OUTILS DE NETTOYAGE :

La société Baker's Pride offre plusieurs modèles de brosses spécialement conçues pour les grilles supérieures ainsi que des racloirs pour les dépôt de graisse. Pour de plus amples renseignements, communiquez avec la société Baker's Pride.

5. GUIDE DE PRODUCTION MOYENNE :

Production approoximative à l'heure

NO DE MODèLE	SURFACE DE CUISSON AU GRIL	HAMBURGER DE 3 OZ.	STEAKS DE 12 OZ.
CH-4 XX-4	21" X 24"	600	120
CH-6 XX-6	31 ½" X 24"	900	180
CH-8 XX-8	42" X 24"	1200	240
CH-10 XX-10	52 ½"X 24"	1500	300
CH-12	63" X 24"	1800	360
CH-14	73 ½" X 24"	2100	420
CH-16	84" X 24"	2400	480

Ce tableau n'est qu'une stimation d'une production horaire et ne doit servir que de guide. La production réelle peut varier selonle type de cuisson, l'épaisseur et le poids du produit.

III. GUIDE DE RECHERCHE DES PANNES

ATTENTION : Prenez beaucoup soin de vous assurez que, si une soupape est ouverte, qu'il y ait une flamme est présente. Si une soupape est laissée ouverte sans la présence de flamme, fermez la soupape et attendez au moins 5 minutes avant de tenter de rallumer. Le service d'entretien devrait être effectué par un technicien en gaz compétent.

1 AJUSTEMENT DE LA FLAMME DU BRÛLEUR:

a) La flamme du brûleur devrait être ausi bleue possible. Toutefois, il pourrait y avoir des traces de couleur orange et/ou de jaune venant de certaines particules d'air qui brûlent dans la flamme. Des petites lueurs légèrment jaunes au bout d'une flamme sont jugées acceptables.

b) Si la flamme devient jaune, déserrez la vis « A » du support du volet du mélange d'air. (Voir figures 2 et 3). Tournez le volet du mélange d'air dans le sens anti-horaire pour laisser entrer plus d'air au brûleur, et ce, jusqu'à ce que la flamme vire au bleu. Resserrez la vis.

2. AJUSTEMENT DE LA FLAMME DE LA VEILLEUSE: :

La flamme de la veilleuse e peut être ajustée en tournant la vis d'ajustement appropriée à l'aide d'un tournevis ou d'une clé 3/16 (Voir figure 2), dans le sens anti-horaire pour l'augmenter ou dans le sens horaire pour la baisser ou la fermer. La flamme du pilote devrait atteindre ½ po de hauteur.

3. MANQUE DE CHALEUR:

Vérifiez si la flamme des veilleuses est présente. Si elle eat présente mais que les brûleurs ne s'allument pas, ou les flammes des brûleurs sont faibles, alors il y a possibilité d'une perte de pression de gaz au gril.

a) Vérifiez que la soupape principale de l'appareil est grande ouverte. Normalement lorsqu'elle est ouverte, la poignée de la soupape sera parallèle au tuyau. La soupape devrait être située quelque part sur la ligne d'alimentation de gaz du gril. Si la poignée N'EST PAS parallèle au tuyau, l'appareil ne reçoit pas assez de gaz pour fonctionner normalement. Tournez la poignée de la soupape jusqu'à ce qu'elle soit parallèle à la ligne d'alimentation en gaz..

b) S'il y a un problème avec l'alimentation en gaz, ceci peut être vérifié relativement facilement. Fermez la moitié des brûleurs ou tous les autres appareils au gaz et vérifiez si les flammes augmentent. S' il y a une augmentation dans la hauteur de la flammme, il y a un problème avec l'alimentation en gaz. Un problème de ce genre exige une attention immédiate. Fermez **IMMÉDIATEMENT** toutes les soupapes des brûleurs (à la position « OFF» ARRET) incluant la soupape principale du gril. Communiquez avec une agence de service autorisée ou votre compagnie de gaz locale.

Vous devriez vérifier les points suivants :

1. Le régulateur de pression principal de gaz de l'édifice.
2. Les dimensions des tuyaux d'alimentation de gaz du gril (s'il s'agit d'une nouvelle installation)
3. Le régulateur de pression du gril.
4. Les dimensions des orifices de tous les brûleurs.

4. UN BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

NOTE : Assurez-vous toujours que les grilles, les radiants et les brûleurs sont froids avant de les manipuler.

a) Vérifiez que la soupape « ON/OFF » MARCHE/ARRÊT du brûleur est bien ouverte..

b) Vérifiez que le flamme de la veilleuse est bien allumée. Chaque brûleur possède sa propre veilleuse, laquelle est située sur le collecteur le long de l'avant du gril. (Voir Fig.2)

Si le pilote n'est pas allumé , tentez de l'allumer à l'aide d'un long allumeur. S'il ne s'allume toujours pas, fermez tous les brûleurs, laissez-les refroidir et enlevez la grille supérieure et le radiant situés u-dessus du brûleur. À l'aide d'une broche ou d'une épingle, vérifiez que le trou au bout du tube pilote est libre. Tentez de rallumer à l'aide de l'allumeur.

c) Si la veilleuse est allumée, fermez toutes les soupapes des brûleurs, laissez refroidir puis retirez les grilles supérieures et le radiant au-dessus du brûleur. Vérifiez ensuite que la falmme de la veilleuse est bien positionnée au-dessus des premiers trous du brûleur. Le tube pilote peut être légèrement plié afin de repositionner la flamme.

d) Si la veilleuse est allumée, et bien positionnée, et qu'elle a une belle flamme correcte, fermez toutes les soupapes, laissez refroidir et retirez la grille supérieure et le radiant au-dessus du brûleur.

Enlever le brûleur en levant l'arrière du brûleur de la cheville de support, glissez la vers l'arrière du gril jusqu'à ce que l'orifice du brûleur soit visible. (Fig. 3 ou 4)

À l'aide d'une fine broche ou d'une épingle, vérifiez si l'orifice est libre en prenant soin de ne pas a grandir le trou. Replacez le brûleur, le radiant et la grille et tentez de le rallumer.

Si le brûleur ne s'allume toujours pas, la soupape du brûleur pourrait être défectueuse. Communiquez avec votre détaillant, le fabricant ou une entreprise locale d'entretien.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquez avec la société : Baker's Pride Oven CO., Inc. au (914) 576-0200.

5. CROQUIS D'ASSEMBLAGE DES SOUPAPES: (A = VIS DE SUPPORT DU CAPUCHON)

FIGURE 2 VOLET DE MÉLANGE D'AIR ET VEILLEUSES DES BRÛLEURS

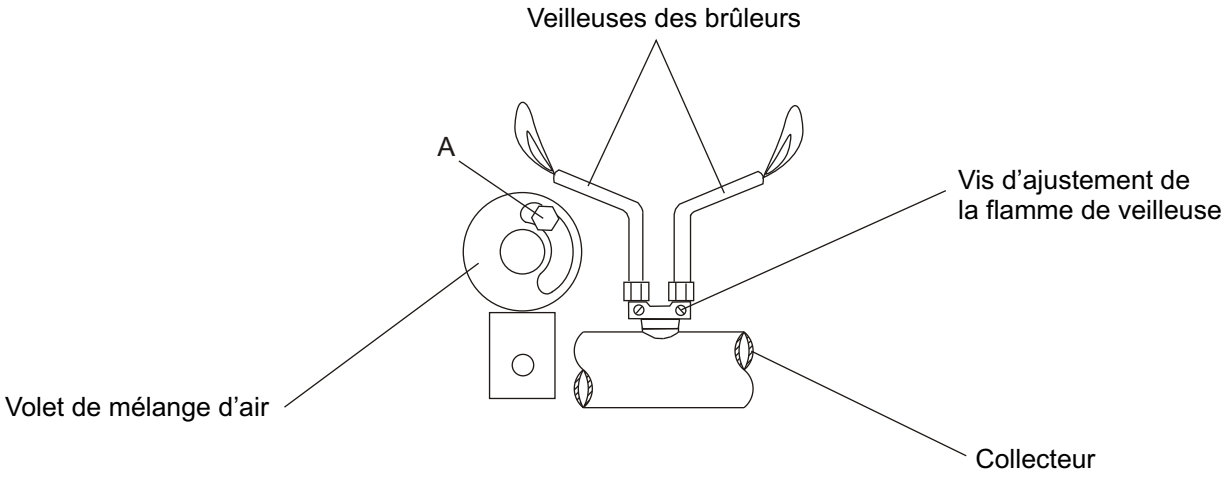


FIGURE 3 **VUE LATÉRALE DES MODÈLES DE LA SÉRIE CH**

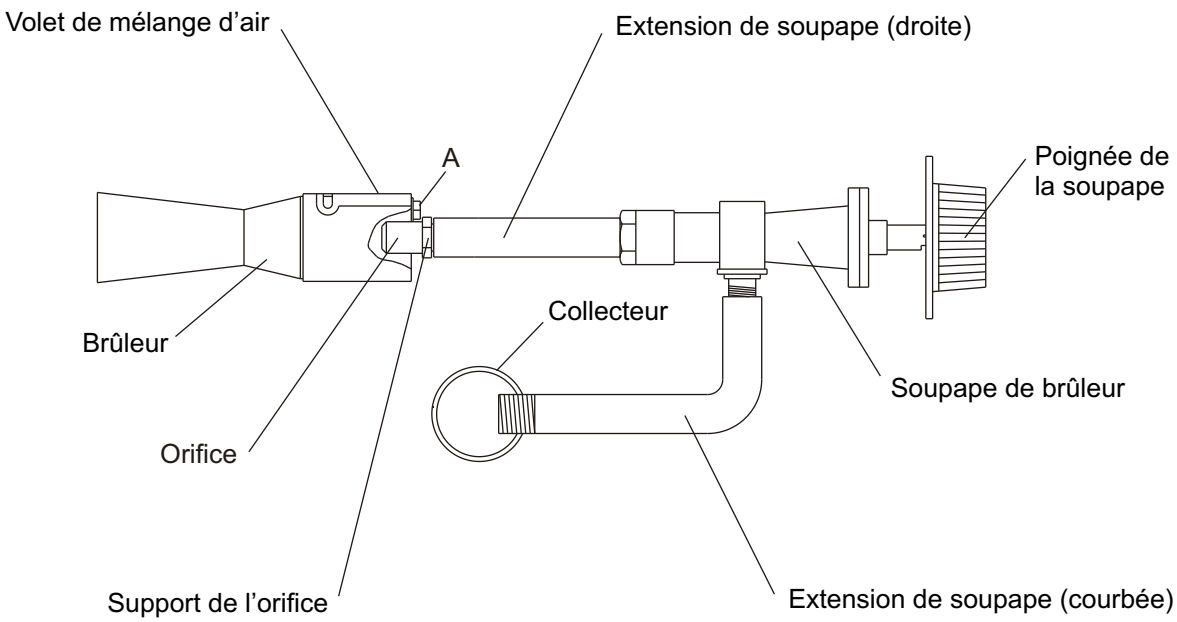
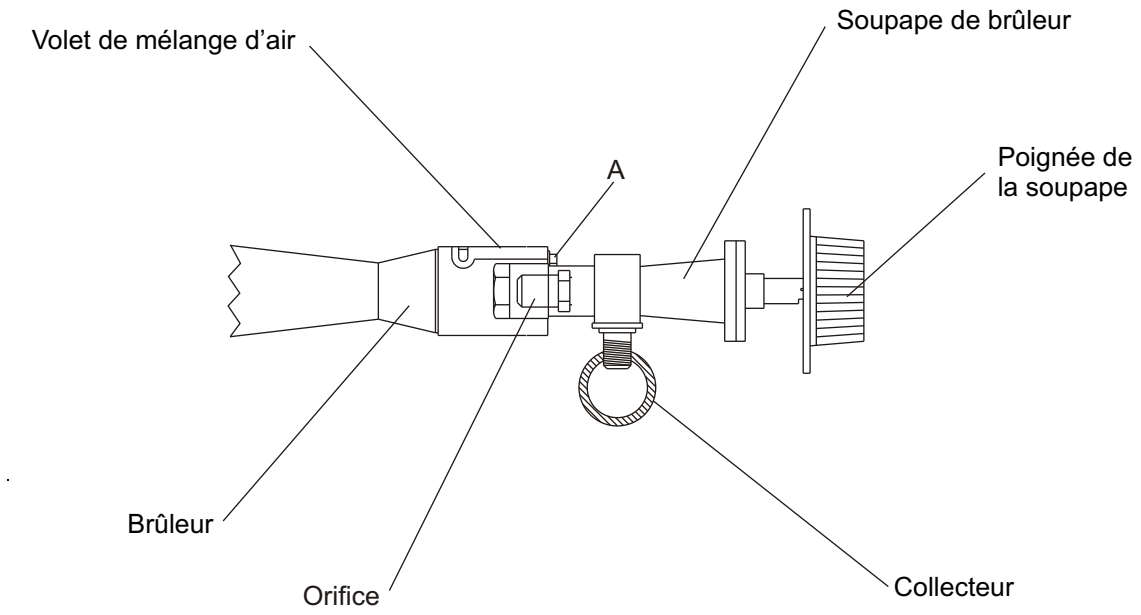


FIGURE 4 **VUE LATÉRALE DES MODÈLES DE LA SÉRIE XX**



F. INTERNATIONAL DISTRIBUTION AND SERVICE CENTERS

BAKERS PRIDE INTERNATIONAL
30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801 USA
+1 (914) 576-0200
+1 (914) 576-0605 fax
sales@bakerspride.com
www.bakerspride.com

729 Third Avenue
Dallas, TX 75226 USA
+1 (214) 421-7366
+1 (214) 565-0976 fax
info@apwwyott.com

CANADA
Rabco — Steve Vella
4500 Sheppard Avenue E.
Unit 9-11 Scarborough
Ontario Canada MIS 3R6
+1 (416) 321-5823
+1 (416) 321-5826 fax
sales@rabcofoodservice.com

UNITED KINGDOM / IRELAND
BAKERS PRIDE Europe — Tim White
Wealden Est Farningham Rd
Crowborough, E. Sussex, TN6 2JR
United Kingdom
+44 (1892) 667 311
+44 (1892) 667 322 fax
info@bakerspride.co.uk

ASIA / AFRICA/ ME / CARIBBEAN / MEXICO / LATIN AMERICA
Dorian Drake International
2 Gannett Drive
White Plains, NY 10604 USA
+1 (914) 697-9800
+1 (914) 697-9190 fax
export@doriandrake.com
www.doriandrake.com

JAPAN
Niwa Shoji Kaisha - Proserv — Akio Matsunaga
3-4-26, Tsukamoto
Yodogawa-ku, Osaka, 532-0026
Japan
+81 (6) 6307 7471
+81 (6) 6307 9181 fax
nori@pro-niwa.jp

FRANCE
SCAL — Jacques Merran
20 Ave de la Baltique
Za Courtaboeuf 1
Courtaboeuf Cedex 91958
France
+33 (1) 6982 8585
+33 (1) 6982 8599 fax
www.scal.fr

RUSSIA
Perfi, Ltd. — Dmitri Slavin
22 Marksistskaya Street
Moscow, Russia 109147
+7 (095) 912 4100
+7 (095) 913 3553 fax
dmslavin@hotmail.com

NETHERLANDS
Wisselaar Fast Food & Systeemgastronomie B.V. — Jankees Rovers
Nijverheidsweg 41
3341 LJ, Hendrik Ido Ambacht
The Netherlands
+31 (78) 683 3833
+31 (78) 683-3830 fax
www.wisselaar.nl

GERMANY
FEM Food Equipment Mktg — Horst Herbert
Fuchshaldeweg 37
D-77654 Offenburg, Germany
+49 (781) 32077
+49 (781) 42365 fax
fem.gmbh@t-online.de
www.femgmbh.com

GREECE
Heinami S. A. — Thanos Georgacopoulos
87 Alimou Avenue
17455 Alimos, Greece
+30 (210) 99 66 040
+30 (210) 99 66 047 fax
sales@heinami.gr
www.heinami.gr

DENMARK
FiBeMa Catering Udstyr Aps.
Kodboderne 18, Kodbyen
1714 Copenhagen, Denmark
+45 (33) 21 33 70
+45 (31) 21 10 30 fax
mail@fibema.dk
www.fibema.dk

NORWAY
Einar Riise & Son — Svein Riise
Enebakkveien 64C
Oslo 6, Norway
+47 (2) 208 3300
+47 (2) 219 0317 fax
svein@riise.no
www.riise.no

BAKERS PRIDE OVEN CO., INC.
30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801

(914) 576-0200 Phone
(914) 576-0605 Fax

(800) 431-2745 US & Canada
www.bakerspride.com Web Address